

#10 Lager Nowofalowy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	10 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis